சலங்கை பணியாரம்

தேவையான பொருட்கள்:

கடலைப்பருப்பு	-	200 கிராம்
அரிசி மாவு	-	200 கிராம்
மைதா மாவு	-	50 கிராம்
வெல்லம்	-	200 கிராம்
ஏலக்காய்	-	2
முந்திரிப் பருப்பு	-	5
தேங்காய்	-	அரை மூடி
நெய்	-	2 ஸ்பூன்

செய்முறை:

கடலைப்பருப்பை வேக வைத்து நீரை வடித்து விட்டு அதனுடன் துருவிய தேங்காய், தூள் செய்த வெல்லம், ஏலக்காய்த்தூள் எல்லாவற்றையும் சேர்த்து வாணலியை அடுப்பில் வைத்து அதில் இவற்றைப் போட்டு கிளறி இறக்கி வைக்கவும். இதை நீர் விடாமல் கெட்டியாக அரைத்து அதனுடன் முந்திரிப்பருப்பை சிறு துண்டுகளாக்கி வறுத்து போடவும். அரிசி மாவையும், மைதா மாவையும் சிறிது உப்பும், மஞ்சத்தூளும் போட்டு பஜ்ஜி மாவு போல் கரைத்துக் கொள்ளவும். அரைத்து வைத்துள்ள கடலைப்பருப்பை சிறு உருண்டைகளாக உருட்டி ஒவ்வொரு உருண்டையையும் கரைத்து வைத்துள்ள அரிசி மாவில் முக்கி எண்ணெயில் போட்டு பொரித்து எடுக்கவும்.

